

## DESENVOLVIMENTO DE FORMULAÇÕES DE PÃES SEM GLÚTEN E DERIVADOS LÁCTEOS

FERRI, Cleoneide<sup>1</sup>

PENTEADO, Julia Savio<sup>2</sup>

CHAVES, Marcia Alves<sup>3</sup>

COSTA, Ivolvei da<sup>4</sup>

Tendo em vista o crescimento do público com desenvolvimento de alergias alimentares e intolerância ao glúten e a lactose, observa-se que a procura por produtos isento destes componentes estão acontecendo cada vez mais e com maior frequência. Por este motivo, novos testes com ingredientes distintos e combinações dos mesmos são cada vez mais comum, pois, buscam melhorias nos produtos já desenvolvidos além de proporcionar o aumento de opções de formulações alimentícias para a escolha do consumidor. Com base no exposto, buscou-se testar em escala piloto formulações de pão, com a substituição da farinha de trigo por outras isentas deste componente, além de não utilizar derivados lácteos. Na formulação A, foram utilizados, na ordem crescente de concentração, os seguintes ingredientes: água (40,65%), farinha de arroz (27,1%), farelo de aveia (6,77%), polvilho doce (6,77%), chia (4,06), mel (4,06%), banha (4,06%), tomate seco (4,06%), fermento biológico (1,08%), orégano (0,67%) e sal (0,67%). Na formulação B foram utilizados, respectivamente: água (42,55%), farinha de arroz (21,27%), fubá (21,27%), ovo (7,09%), açúcar mascavo (2,83%), óleo de soja (2,83%), fermento biológico (1,42%) e sal (0,7%). Cada uma das massas foi acondicionada em uma forma de 27x13 cm, sendo submetidas ao assamento por 45 minutos à 200°C. Obteve-se na formulação A uma mistura mais densa e escura, a qual proporcionou uma massa com aspecto mais pesado, enquanto na formulação B a massa teve aspecto mais líquido e claro. Após o assamento, a textura e sabor da formulação A foi mais aceita, sendo esta de característica similar ao pão com glúten. Para a formulação B, o pão possuiu aspecto mais seco, porém, o gosto aproximou-se do sabor da broa de milho tradicional. Conclui-se que a adição de farinha de aveia na formulação A pode ter contribuído para a melhora na maciez e proximidade com os aspectos do pão tradicional.

**Palavras-chave:** Panificados; Celíacos; Intolerantes.

---

<sup>1</sup> Acadêmico do curso de Gastronomia – Centro Universitário UDC.

<sup>2</sup> Acadêmico do curso de Gastronomia – Centro Universitário UDC.

<sup>3</sup> Professor do curso de Gastronomia – Centro Universitário UDC.

<sup>4</sup> Professor e Coordenador do curso de Gastronomia – Centro Universitário UDC.